

FORTITRER, en terme de chasse, se dit des cerfs & autres bêtes qui ne passent point dans les lieux où il y a des relais ou des chiens frais attirés pour les courre, & l'on dit, *Le cerf a fortitré.*

FORTRAIT, se dit d'un cheval qui, par fatigue ou par quelque indisposition, devient étroit de boyaux, ce qui se remarque lorsque les deux nerfs situés sous le ventre sont si durs & si roides, que la douleur que le cheval en ressent lui en fait perdre le corps. Dans cette maladie on saigne le cheval au col, & on graisse les nerfs avec du populeum, de l'althea, de l'onguent rosat, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble, ou bien avec de la graisse de chapon ou poularde, fondue, passée par un linge. On graisse les parties mal affectées depuis le fourreau jusqu'aux fangles, ou plus avant, puis on présente une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graisse.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe au printems peut guérir le cheval du *fortrait*, sans autre remède, ainsi que l'orge en verd. Les féverolles données en petite quantité profitent beaucoup au cheval en hiver & non l'été, qu'il faut lui donner l'orge écrasé au moulin mêlé dans un peu de fon.

FORTUNE, dans le commerce signifie gain & profit; il se dit aussi de l'état des affaires d'un marchand, & l'on dit: Tels & tels marchands & négocians ont fait une grande fortune.

FOSSE, se dit de quelques maçonneries de brique ou d'autres matériaux élevés au-dessus du rez-de-chaussée, dont plusieurs artisans se servent pour façonner leurs ouvrages... Les plombiers appellent *fosse* une espèce de chaudière faite de grès & de terre franche, dans laquelle ils font fondre le plomb

destiné à couler les grandes & petites tables de ce métal qu'ils coupent, taillent & débitent ensuite en diverses sortes d'ouvrages de plomberie. Cette *fosse* est toujours au-dessus du rez-de-chaussée de l'atelier, & est fortifiée tout-autour d'un massif de maçonnerie pour soutenir le poids du plomb qu'on y doit mettre, qui quelquefois passe deux ou trois milliers. Au fond de la *fosse* est placée une petite poêle ou marmite de fonte destinée à recevoir le reste du plomb fondu d'où, quand il est refroidi, il se tire plus aisément que si le fond de la *fosse* étoit de grès & de terre comme le reste. Au-dessus de la *fosse* est un tuyau en forme de tuyau de cheminée pour le passage de la fumée du charbon qu'on emploie, & les exhalaisons malignes de plomb. Pour se servir de la *fosse*, on l'échauffe avec de la braise ardente qu'on met dedans, & quand elle est suffisamment chaude on y met le plomb avec du charbon, pêle & mêle pour le faire fondre. C'est dans cette *fosse*, lorsque le métal est en bain ou fondu, qu'on le prend avec une cuillière à puiser pour en remplir la poêle à verser. Voyez *Plomb*.

Les tanneurs appellent *fosse au tan* une grande cuve profonde de bois ou de pierre mastiquée en terre, dans laquelle ils arrangent les cuirs avec du tan imbibé d'eau pour les faire tanner, ce qu'ils appellent leur faire prendre la nourriture. On plume les cuirs, c'est-à-dire, qu'on en fait tomber le poil, avant que de les mettre dans la *fosse au tan*.

À l'hôtel des monnoies, on appelle *fosse* cette profondeur ou cavité qui est au devant du balancier où se frappent les monnoies & les médailles. C'est dans cette *fosse* que se place le monnoyeur,

pour poser les flans entre les coins, afin qu'ils en reçoivent l'empreinte, & pour les retirer quand ils l'ont reçue.

Les potiers d'étain ont une grande chaudière dans laquelle ils fondent leur étain qu'ils appellent *fosse*. . . . Les fondeurs de grands ouvrages appellent la *fosse* un endroit creusé dans terre au fond duquel ils établissent les moules des statues, des cloches & des pièces d'artillerie qu'ils se préparent à fondre.

Les maçons appellent *fosses d'aissances* une espèce de petit caveau voûté que l'on pratique dans quelque lieu commode des maisons pour y recevoir les besoins naturels de l'homme; ces cureurs de *fosses*, nommés *gadouards* & *vuidangeurs*, forment une communauté à Paris, à qui il appartient de vider & de nettoyer ces sortes de *fosses*.

FOSSE, en terme de jardinage, trou qu'on fait en long pour planter des asperges. Ces *fosses* ont trois pieds & demi de large & deux de profondeur. . . . Les vigneron font des *fosses* d'un pied & demi de large & d'un de profondeur pour planter des marcottes de vignes ou pour fumer quelques sèps de vignes.

FOSSES qui servent à la défense d'une maison. Un noble ne peut pas faire de tels *fosses* autour de sa maison sans lettres-patentes du roi, adressées à la chambre des comptes, qui ne les vérifie qu'information préalablement faite de commodité ou incommodité, & à la charge d'un droit de reconnaissance. Un vassal peut faire faire autour de son héritage des *fosses* pour empêcher les animaux d'y aller & d'y faire du dégât, quoique de tout tems il n'y en ait point eu, sans que le seigneur puisse s'y opposer, sous prétexte que ces *fosses* nuisent

à son droit de chasse à cause de leur profondeur.

Les *fosses*, remparts & contrefarpes de la ville de Paris appartiennent au roi. Les maisons bâties dans les endroits où étoient les anciens *fosses* de la ville de Paris sont censées être dans la censive du roi, & les propriétaires de ces maisons doivent le droit de confirmation à cause du joyeux avènement; car, selon l'ordonnance du 9 Août 1666, les particuliers ne peuvent faire autour de leurs héritages des *fosses* qui empêchent les plaisirs de la chasse du roi. Les contrevenans sont condamnés à cent livres parisis d'amende, & les *fosses* sont comblés à leurs dépens.

FOSSETTE: on prend des oiseaux à la *fosslette*. Cette chasse est un amusement de jeunes gens & de bergers qui vont dans les bois, & prennent des oiseaux par le moyen des trous qu'ils font en terre. La saison de cette chasse est depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois de mars.

FOTTES, toile de coton à carreaux apportée de Bengale, dont la pièce a une aune & demie de long sur sept ou huit de large.

FOUAGE, droit dû, en quelques endroits, au roi ou au seigneur sur chaque feu, maison ou famille, qui se prend sur chaque chef de famille tenant feu & lieu. On n'en peut demander que cinq années. Il se paye en argent ou en grain, suivant la disposition des coutumes. En Normandie, ce droit est de douze deniers par feu, & se leve de trois en trois ans, en vertu d'un rôle fait par les marguilliers de chaque paroisse. Il est levé sans frais par les collecteurs des tailles, qui sont en exercice lors de l'échéance d'icelui.

FOUAÏLLE, en terme de vénerie, est le droit qu'on fait aux

chiens, d'un sanglier, quand il est pris.

FOUDRE, vaisseau de bois extraordinairement grand, dont on se sert en plusieurs endroits d'Allemagne pour mettre & conserver le vin.

FOUENE, FAINE & FAYNE, gland ou noisette du hêtre. Voyez *Hêtre*.

FOUENE, instrument à pêcher, de fer, à cinq ou six petits harpons avec un manche de bois qui sert dans les étangs salés & pour la pêche en eau douce; mais les pêcheurs en rivière l'appellent *salut*.

FOUET, grande courroie au bout de laquelle est une ficelle déliée & attachée à un manche dont les charretiers se servent pour faire aller leurs chevaux.

FOUETTER un livre en terme de relieur, c'est le ferrer fortement entre deux ais avec la ficelle pour en former la nervure après que la peau qui lui sert de couverture, a été collée sur le dos & sur les cartons. *Défouetter*, c'est en ôter les ficelles avec lesquelles il a été foueté. Voyez *Relieure*.

FOUGE, en terme de chasse, c'est la païsson du sanglier en racines; ainsi on dit que le sanglier a *fougé*, c'est-à-dire, qu'il a arraché les racines des fougeres & autres plantes.

FOUGERE, herbe qui croit dans les bois & qu'on réduit en cendre pour fabriquer cette espèce de verre dont on fait les bouteilles & les verres qu'on nomme *fougere*. Les botanistes en distinguent de deux fortes, la mâle & la femelle; elles sont apéritives, bonnes contre les vers.

FOUC, plante ou arbrisseau qui croît en plusieurs endroits, sans être cultivé, dont la feuille sert à teindre en noir: cette drogue est du nombre des colorantes, & les tein-

turiers du grand & du petit teint en font usage; elle ne se conserve que quand elle a été cueillie en parfaite maturité; mais pour l'employer sur le champ, ou peu de tems après, il n'est pas nécessaire qu'elle soit si mûre.

FOUILLE des terres, en terme de jardinage: elle contribue beaucoup à l'accroissement des plantes. Voyez *Fonds*.

FOUINE, ou MATHE VILLAGEOISE, animal sauvage à quatre pieds, de la grosseur d'un chat, mais plus allongé, dont le poil est de couleur fauve tirant sur le noir, à l'exception de celui de la gorge qui est tout noir. Les *fouines* sont très-communes en France, elles habitent pour l'ordinaire les greniers & les granges, sont fort carnassières, se repaissent de poules, pigeons & œufs. Leur siente a une odeur fort agréable qui approche beaucoup de celle de la civette. Ces fortes d'animaux se prennent avec des pièges, ou on les tue à coup de fusil sur les toits des maisons & dans les endroits où l'on s'aperçoit qu'elles vont, leur peau qui est la seule chose qu'on en tire pour le commerce, fait une partie de celui de la pelleterie. Passée & préparée, on en fait diverses sortes de fourrures, comme manchons, palatines, doublures d'habits, &c. Il y a dans la Natolie une espèce de *fouine* dont la fourrure est fort estimée à cause de la finesse de son poil noir.

FOULE, dan les manufactures des étoffes de laine, se dit de la préparation des draps, ratines, serges, &c. qu'on leur donne, par le moyen d'un moulin, afin de les rendre plus serrés, plus fortes & d'un meilleur service. On *foule* aussi les bas, les bonnets, tous les ouvrages de bonneterie, même les chapeaux; ceux-ci se foulent sur une table que

l'on nomme *foule* ou *fouloire* avec un *roulet*, espèce de gros & long fuseau. Cette *foule* des chapeaux se fait avec l'eau chaude & la lie de vinaigre, qui est la lie sèche que les vinaigriers vendent en masse. Les chamoiseurs nomment *foulée* un certain nombre de peaux de mouton ou de chèvre auxquelles on a donné l'huile & qu'on a mises par pelotes pour les faire plus commodément *fouler* dans la pile du moulin à foulon. Pour les ouvrages de bonneterie, ils se foulent ou avec les pieds ou avec les mains sur des espèces de machines qu'on nomme des *rateliers* qui sont faits de bois avec des dents de la même matière ou de bois armé de grosses dents de bœuf ou de cheval; les marchands bonnetiers ne peuvent faire *fouler* leurs marchandises autrement. Il est même défendu aux *fouleurs de draps* de les recevoir dans leurs moulins pour les *fouler*. Il ne faut que le savon verd, le savon blanc & la terre pour *fouler* & dégraisser les ouvrages de bonneterie. Les *cuirs se foulent* d'abord avec les pieds pour les amollir, après qu'ils ont resté quelque tems dans un tonneau d'eau; la seconde fois, c'est *fouler* pour retenir; la troisième, c'est *fouler* pour appointer, & enfin on les *foule* après qu'ils ont été mis en suif, & c'est *fouler* pour crespiter.

La *foulerie* pour les étoffes de laine n'est autre chose que le *moulin à foulon* où l'on porte les draps, ratines, serges, &c. pour être dégraisées, foulées & dégragées. Dans la *foulerie* des chapeliers, qui est leur atelier, il y a la chaudière qui peut contenir jusqu'à quatre ou cinq seaux d'eau: autour sont les *fouloires* plus ou moins, suivant le nombre des compagnons; sous la chaudière est le fourneau. Ces ateliers s'appellent plus ordinairement *batteries que fouleries*. Dans les

moulins à foulon pour les draps & autres étoffes de laine, celui qui en a l'inspection s'appelle le *foulonnier*, & les compagnons *foulons*. Il y a à Paris une communauté de maîtres foulons & pareurs de draps, dont les premiers statuts sont du 18 Mai 1443, sous Louis XII. Elle est gouvernée par quatre jurés & gardes, dont deux sont élus chaque année.

FOULÉES, en terme de vénerie, se dit de la forme du pied d'une bête sur l'herbe, ou des feuilles par où elle a passé; & si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie*, pour cerf, daim, chevreuil & lièvre, pour le loup & le renard *pijste*, & pour bête noire *trace*.

FOULER, en jardinage, se dit des oignons, des bétaraves, des carottes, panais & autres racines dont on rompt les montans ou les feuilles, vers le commencement d'Août, pour empêcher que la sève n'y monte pas davantage, & que restant en terre elle soit employée à grossir la racine ou l'oignon.

FOULERIE; c'est, en certains pays, un moulin où l'on broie le chanvre avant que de le passer au seran.

FOULOIR, en terme de vigneron, est un grand bâton au bout duquel on laisse plusieurs chicots, long d'un doigt & gros de même. Ce *fouloir* a deux pouces & demi de tour par le gros bout, & trois pieds de long. On s'en sert pour fouler la vendange dans les vaisseaux.

FOUR, construction de tuileaux, quelquefois de briques liées avec de la chaux, du plâtre ou de la terre, fait en forme de voûte surbaissée par en-haut, avec un aire ou âtre plat par en bas, & une seule ouverture par-devant. C'est dans la cavité de cette construction qui n'a guères qu'un pied ou dix-huit pou-

ces de haut, & sur son âtre, qui est de terre franche battue, que les boulangers & les pâtisseries font cuire leur pain & leur pâtisserie après l'avoir échauffé avec un feu de gros bois fendu qu'ils allument en-dedans, & qu'ils poussent à un degré de chaleur convenable à la cuisson qu'ils veulent faire. Ils doivent se connoître à ce degré de chaleur par la couleur des briques & des tuiles, lorsque ceux de la chapelle deviennent blancs.

La *chapelle d'un four* est la petite voûte qui le couvre. Le tour intérieur s'appelle *la ceinture*, & l'ouverture *la bouche du four*. Cette bouche se ferme avec une porte de toile ou de fer battu, qu'on étoupe quand le pain est enfourné, avec de vieux linges ou de vieux filets de pêcheurs, mouillés pour mieux conserver la chaleur. Plus le bois est sec moins il en faut pour chauffer le four. Les plus grands fours des boulangers peuvent tenir jusqu'à vingt ou vingt-quatre boisseaux de farine. Les fours bourgeois ne passent guères un septier; il y en a même qui ne font que de deux ou trois boisseaux. Le dessus des grands fours sert en hiver à mettre le pétrin, le tour & la couche pour faire plus aisément lever la pâte.

Un *four bannal* est un four public où tous les particuliers sont obligés d'aller cuire en payant un certain droit seigneurial, & celui qui tient le *four bannal* se nomme *fournier*. Le lieu où le four s'appelle à la campagne *fournil*, & dans les grandes maisons & communautés religieuses *boulangerie*.

Les *fours à verre*, appelés aussi *fourneaux*, sont ces espèces de vaisseaux ou cuves dans lesquelles les verriers mettent les matières propres à être vitrifiées, & où ils les font fondre avec un feu perpétuel

entretenu de bois sec. Voyez *Verrierie*.

Les *fours à plâtre*, à chaux, à tuile, à brique, à poterie de terre, à faïence, à porcelaine, &c. sont de grandes constructions bâties de moilon ou de brique où l'on fait cuire ces diverses matières. Voyez au mot *Fourneau* & aux articles *Plâtre*, *Chaux*, *Tuile*, *Brique*, *Poterie de terre*.

Les *fours à faire éclore des poussins*, très-communs en Égypte, particulièrement au Caire, étoient peu connus en Europe, avant feu M. de *Reaumur* qui en a fait construire & donné un ouvrage ou des mémoires sur la manière d'avoir des poulets par le moyen de la chaleur tempérée des fours & de celle du fumier. Ces fours sont construits comme ceux qu'on bâtit en France pour le pain. Ils sont de brique cuite au soleil, & ont par en-haut une ouverture ronde environ de dix-huit à vingt pouces de diamètre. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre fours, douze de chaque côté qui forment deux étages de six fours chacun, avec une allée au milieu fort étroite, qui les sépare. Pour faire éclore les poussins on met les œufs dans les fours d'en-bas, & l'on entretient, pendant huit jours, un feu lent avec de la paille dans les fours d'en-haut, après quoi on bouche ceux où sont les œufs; au bout de six jours, il faut les ouvrir pour séparer les œufs clairs d'avec ceux qui sont pleins. On remet les bons dans les fours de l'étage d'en-haut, & l'on entretient, pendant deux jours, un petit feu de paillet dans ceux d'en-bas, & on attend que les poussins soient éclos, ce qui arrive le vingt-deuxième jour, commençant à rompre leur coque le vingt-unième. On ne se sert de ces fours que depuis le mois de Décembre jusqu'au mois d'Avril; les gran-

des chaleurs n'y étant pas propres. Le profit du *fournier* est qu'en recevant les œufs ou boisseau, il rend les poussins à la même mesure, ce qui est un gain considérable, les poussins contenant un plus gros volume.

FOURBISSEUR, artisan qui fourbit, éclaircit, monte les épées & les démonte. Il y a à Paris une communauté de maîtres fourbisseurs, dont les anciens statuts furent confirmés par *Henri II*, renouvelés & mis en meilleure forme sous *Charles IX*. Ils sont qualifiés *maître jurés-fourbisseurs & garnisseurs d'épées & autres bâtons au fait d'armes de la ville de Paris*. Quatre jurés, dont deux sont élus tous les ans, veillent à l'observation des réglemens, & doivent faire les visites deux fois le mois. Il n'appartient qu'aux maîtres fourbisseurs de dorer, argenter, ciseler les montures, garnitures d'épées & autres armes, de faire & d'y mettre des fourreaux. Il y a trois parties à une épée, la lame, la garde & le fourreau. C'est de *Villers-Cotterets* que vient le bois qui sert à faire les fourreaux: on n'y emploie que du hêtre que l'on achette en feuilles de quatre pouces de large & de deux ou trois lignes d'épaisseur qu'on dresse avec les rapés, qu'on coupe ensuite pour les réduire en une largeur convenable à la lame qui doit y être enfermée.

Il y a des maîtres fourbisseurs qui ne s'appliquent qu'à la fabrique des fourreaux, d'autres qui ne font que des montures, d'autres qui montent les épées, c'est-à-dire qui y mettent la garde, la poignée, le bouton & le crochet; ils ne forgent point les lames qu'ils montent. Les fines & les plus estimées viennent d'Allemagne; les communes, de *Franche-Comté*: celles pour les troupes, de *St. Etienne* en *Forez*;

elles se vendent toutes au cent, à la grosse, à la douzaine & à la pièce. Les outils principaux dont les fourbisseurs se servent sont différents marteaux, toutes sortes de limes, des tenailles de fer & de bois, plusieurs ciseaux en fer, des cisailles; des rapés, des bigornes, des étaux soit à main, soit à établi, des forets avec la palette & leur archet, des brunissoirs, des gratteaux, un tas, différents mandrins, mandrin de bout, mandrin de branche, mandrin de corps, mandrin de garde & mandrin de plaque, des pinces quarrées & pointues, une pointe, un chasse-poignée, une boule ou chasse-pommeau, des filières à tirer l'or, l'argent & le cuivre, des gouges, des feuilles, des frisoirs, des perloirs, des rosettes, des malfques, des grattoirs, des pointes, des mattoirs, des filières, des couteaux à ré fendre, & tous les instrumens qui servent à damasquiner, à ciseler en relief les gardes, plaques & pommeaux d'épée, & enfin tous les burins & instrumens de bois nécessaires à l'ouvrier pour soutenir le corps de la garde en montant l'épée.

FOURCHE, outil de fer, composé d'une douille de fer de deux ou trois fourchons, emmanché d'un bâton de trois à quatre pieds de longueur dont se servent les jardiniers à charger leur fumier, à dresser leurs couches, à herfer les planches qu'ils ont nouvellement ensemencées. . . . Les carriers donnent le nom de *fourches* ou soutiens sur lesquels roulent, par les deux bouts, l'arbre de leur roue ou le treuil de leur moulinet. . . . Les gaziers appellent *fourches* ou *arballetres*, les ficelles qui, dans leur métier, tiennent les *lisettes*. . . . Les marchands étaliers appellent *fourche* une longue perche armée au bout d'un demi-cercle de fer

dont ils se servent pour mettre & ôter les étalages qu'ils ont coutume de pendre sur le devant de leurs boutiques à des crochets attachés aux avant.

FOURCHER, en terme de jardinage, se dit d'un arbre qui pousse à l'extrémité d'une branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté, l'autre de l'autre, comme si c'étoit une manière de fourche. Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtés opposés, soit en espalier, soit en buisson. On nomme *fourchon* l'endroit d'où sortent ces deux branches.

FOURCHETTE, ustensile de table, d'or, d'argent, de cuivre argenté, d'étain, de léton, de fer, d'ivoire, de buis, &c. séparé par un des bouts en deux ou en trois fourchons.... Les chauderonniers appellent la *fourchette* d'un réchaud le morceau de fer qui entre d'un bout dans le manche de bois du réchaud qui, de l'autre, est séparé en deux & rivé au corps du réchaud.... Les pêcheurs ont une perche de bois de six ou sept pieds de long, qui se partage en deux ou trois fourchons à l'un de ses bouts, à laquelle ils donnent le nom de *fourchette*. Elle sert de manche à cette sorte de filet qui se nomme une *trouble*. Voyez ce mot.... Les *fourchettes* de carrosse, en terme de charronnage, sont deux pièces du train de devant qui sont auprès des armons d'où elles se séparent & forment une espèce de fourche.... Les ferruriers ont un outil pour tourner les brequins, tarrieres, canons, & pour tourner en rond & demi-rond le fer à chaud, qu'ils nomment *fourchette*.... Les charpentiers appellent aussi *fourchette* une pièce de bois avec deux liens qui fait une partie de l'empatement ou base de quelques machines dont ils se servent. L'engin,

machine à élever les fardeaux; les sonnettes, autre machine à battre les pilotis ont une *fourchette* qui, avec ce qu'on appelle la *sole*, soutient toutes les pièces de l'un où de l'autre.

FOURCHETTE, chez les maréchaux est ce qui est dans la sole du pied du cheval & en fait partie; c'est une espèce de corne tendre qui fait une espèce d'arête sur le milieu de la sole & qui se partage en deux branches vers les talons, en façon de fourche. Cette *fourchette* placée au milieu du pied est un endroit plus mou, plus élevé que le dedans du pied, laquelle aboutit au talon; c'est un défaut à un cheval d'avoir la *fourchette* trop petite, comme de l'avoir trop basse aux chevaux qui ont le talon bas. La *fourchette* est sujette à certains maux appelés *bouillons de chair* ou *cerises* que des maréchaux ignorans prennent pour des *fics*. Ces *bouillons* soufflent au poil au côté de la *fourchette*, & paroissent gros comme de petites noix. Ils proviennent de la chaleur du pied & de l'écurie, ce mal n'est point dangereux. Il cause quelquefois de la douleur, jusqu'à faire boiter le cheval tout bas, & si l'on néglige à y apporter du remède il en arrive quelquefois un plus grand mal & un plus grand désordre. Il y a de ces *bouillons* faciles à guérir, d'autres où il faut dessoler le cheval pour y réussir; mais cela arrive rarement. Pour remédier à ces gros feurs on les coupe avec un couteau de feu, on arrête le sang avec le même feu, & on met sur le mal un onguent propre à cela. Voyez l'*Ecole de cavalerie* & le *Nouveau parfait Maréchal*.

FOURCHON, est la dent d'une fourche; les *fourchons* doivent être proportionnés à la *fourche* dont ils sont le corps, c'est-à-dire, forts &

bien fournis afin qu'ils ne se cassent point dans les ouvrages où on a besoin de la fourche.

FOUREAUX: les batteurs d'or nomment *fourreaux* deux morceaux de parchemin où sont renfermés les moules de velin ou de boyeau de bœuf qu'on appelle *bautruches*, dans lesquels ils battent l'or & l'argent, & le réduisent en feuilles. Les *fourreaux* servent à tenir en état les moules, & empêchent que les feuilles, dont ils sont composés, ne se dérangent.

FOURE'E, espèce de foudre que l'on fait en Espagne avec des herbes brûlées; elle entre dans la fabrique des savons; elle n'y est pas si bonne que les cendres du Levant.

FOURGON, ou **RABLE**, long crochet de fer, emmanché à une perche de bois dont les boulangers, pâtisseries, faiseurs de pain d'épices, &c. se servent pour attiser ou, comme ils disent, pour *fourgonner* le bois dont ils chauffent le four. Ils s'en servent aussi pour y arranger leur pain & pâtisserie, quand ils les y ont enfournés, ou pour les en tirer, quand ils sont suffisamment cuits.... Les mégissiers & chamoiseurs appellent *fourgon* un bâton long d'environ trois pieds, au bout duquel sont attachés plusieurs petits morceaux de peau qui leur sert à enduire & à barbouiller de chaux vive détrempee dans de l'eau les peaux de mouton, du côté de la chair, afin de les mettre en état d'être pelées sur le chevalet.... Les chauderonniers appellent le *fourgon de la forge* un fer long d'environ deux pieds, un peu large & aplati par le bout, dont ils se servent pour attiser le charbon de leur forge. Ils en ont encore une autre pour retirer la brasse: mais ils le nomment plus ordinairement *croissant* à cause de la figure courbée qu'il a par le bout.

FOURGON, est une espèce de charrette à quatre roues, qui sert aux poulaillers-coquetiers pour apporter leur volaille & gibier à la vallée. Ces *fourgons* n'ont point ordinairement de fonds, mais sont seulement enfoncés avec des cordages. Il y a à l'armée des *fourgons*, soit pour le bagage, soit pour les munitions. Il y en a qui sont chargés d'un coffre couvert en dos d'âne. Les autres ont des ridelles garnies d'osier. Tous ces *fourgons* sont des ouvrages de charronnage.

FOURMI, petit insecte qui se trouve en quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y en a point qui soient plus préjudiciables aux pêcheurs. Ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les dessèche & les fait mourir. Les *fourmis* endommagent aussi les poiriers & gâtent les fruits, quand ils commencent à mûrir. Pour les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la sciure de bois qu'on met aux pieds des arbres; quand elles veulent y remonter, elles sentent que cela n'est point ferme sous leurs pieds & se retirent ailleurs. Un des meilleurs secrets pour détruire cet insecte si dangereux pour les arbres à fruits, c'est de frotter des feuilles de papier de miel & de les étendre aux environs de la fourmillière. Elles couvrent bientôt ce papier qu'on leve habilement par les quatre coins & qu'on jette dans un baquet d'eau voisin où elles périssent. On remet d'autres papiers; par ce moyen, si l'on ne détruit pas les *fourmis*, du moins on les éclaircit beaucoup.

FOURMI, mal qui vient au bec des oiseaux de fauconnerie. Le rhume est souvent cause que l'oiseau change son bec, & quelquefois cet inconvénient lui arrive de quelque coup, qu'il a reçu en volant, quelquefois aussi de la négligence d'un

fauconnier. Pour y remédier on coupe, avec de bonnes pincettes, les crochets du bout du bec quand il y en a trop, principalement à l'entrée & à la sortie de la mue, & en pleine lune, s'il est possible. Ceux qui aiment les oiseaux ne font jamais paresseux à les accommoder, & par ce moyen leurs oiseaux sont exempts de ce mal.

FOURNAISE, chez les monnoyeurs, c'est l'endroit où ils travaillent, où est leur banc & leur enclume, tant pour battre carreaux que pour flatter & réchauffer les flacons & donner quelques autres façons à la monnoie.

FOURNALISTE, ouvrier qui fait des fourneaux de terre. Il y a à Paris une espèce de petite communauté de potiers de terre qui pourtant ne font pas de leur corps, à qui seuls il appartient de faire des fourneaux de ciment qui servent aux hôtels des monnoies, aux affinages & fontes de métaux, aux distillations & à tous les ouvrages d'orfèvrerie, de fonderie & d'opération de chymie. Il n'appartient qu'à eux de faire, vendre toutes sortes de creufets, de quelque forme & grandeur que ce soit, ou à quelque usage qu'ils soient destinés; il leur est aussi permis de faire les ouvrages de terre ordinaire, ainsi que les autres potiers. Dans cette partie ils sont sujets à la visite des jurés potiers. Pour du reste ils dépendent de la cour des monnoies; ils font leurs chefs-d'œuvres, sont reçus maîtres, & prêtent leur serment devant le procureur général de cette cour. Les maîtres ne peuvent vendre des fourneaux & des creufets propres aux fontes des métaux ou distillations qu'à gens connus, ou avec permission par écrit des officiers de la cour des monnoies. La matière dont les fourneaux sont fabriqués, est partie de ciment &

partie de terre glaise, bien corroyés ensemble. Le ciment est de grès de pot à beurre bien pulvérisé & bien battu, & le ciment de tui-n'y est pas propre. Un maillet ou masse de bois à long manche dont la tête est armée de cloux qui sert à battre le ciment, un petit rabot aussi de bois, ou une palette faite d'une douve à le corroyer & le mêler avec la terre glaise; voilà les principaux outils qui sont simples pour la fabrique de ses ouvrages. Ces mêmes ouvriers font aussi des fourneaux plus longs que larges qui servent aux blanchisseuses & repasseuses à chauffer leurs fers. Dans les cuisines où il n'y a point de fourneaux à pieds, c'est-à-dire, chez le peuple, ces petits fourneaux leur font d'une grande utilité pour les apprêts de leur nourriture frugale.

Ainsi, par ce que l'on vient de dire, il y a des fourneaux faits de la main de ces ouvriers pour plusieurs usages, & tous servent à contenir du feu fait avec du charbon ou avec du bois; mais il y en a d'autres qui sont, à proprement parler, des fours; ce sont de ceux-là dont il nous reste à parler.

FOURNEAU pour contenir les minerals ou matières d'où se tirent les métaux, est proprement un four où on les fond par un grand feu de charbon ou de bois, & la fonderie est le lieu où l'on fond ces métaux pour couler des canons, des plaques de cheminées, des enclumes & quelques grosses batteries de cuisine, & la forge, le lieu où les fourgerons réduisent en diverses formes & échantillons de fer, les gueuses qui sont sorties des fourneaux.

Fourneau de chapelier. Les chapeliers ont trois sortes de fourneaux, un petit sous les plaques où ils bâtissent & dressent leurs cha-

peaux,

peaux, un plus grand dans la fourlerie, sous la petite chaudière qui contient l'eau & la lie avec quoi l'on foule, & un très-grand sous la grande chaudière où ils mettent les chapeaux à la teinture.

Fourneau de charbonnier, c'est un trou qu'on creuse en terre où les charbonniers mettent le bois qu'ils veulent réduire en charbon.

Fourneau de fondeur de bronze. Les fondeurs se servent de deux sortes de fourneaux, l'un qui est au-dessous des moules qui sert à les cuire & en faire écouler toute la cire du modèle, l'autre est au-dessus, & c'est dans celui-là que se fond le métal, d'où il coule dans l'écheno où aboutissent les jets par lesquels il doit être porté dans toutes les parties de l'ouvrage. Le fourneau de dessous a une grille à son ouverture d'en haut, sur laquelle se dresse le moule, & une autre ouverture à côté pour y mettre le bois & l'allumer. Le fourneau de dessus est en forme de four avec trois ouvertures, l'une pour mettre le bois, l'autre pour servir d'évent, & la troisième par où doit couler le métal.

Fourneau de caracteres d'imprimerie. Il est très-petit, haut en tout de dix-huit à vingt pouces, & de dix à douze de diamètre posé sur une pierre ou un escabeau de bois pour l'élever à une hauteur convenable aux ouvriers qui travaillent debout. Il est fait par les journalistes, de la même terre dont ils font les creufets. Il a deux parties, l'une le cendrier qui est au bas, au dessous d'une grille de fer, l'autre le four qui est la cavité où l'on met le bois pour y entretenir le feu. Un tuyau de terre ou de toile sert au passage de la fumée que l'on conduit, suivant la disposition des lieux. La cuillière, nommée aussi bassin de fonte où le métal

Tome II.

est en fusion, est lutée exactement à l'ouverture du dessus.

Fourneau de plombiers. Les maîtres plombiers ont trois sortes de fourneaux, l'un qu'ils appellent la fosse, l'autre qu'ils appellent la poêle, & le troisième le fourneau à étamer. La fosse est le fourneau où se fond le plomb & qui sert à couler les grandes & petites tables de plomb; c'est une espèce de chaudière ou de trou en forme de chaudière faite de grès ou de terre grasse maçonnée de plâtre tout autour, au fond de laquelle est une poêle ou marmite de fer. La poêle sert à fondre le plomb pour jetter en moule & faire des tuyaux sans soudure. Cette poêle est de fonte avec un trépied de fer qui la soutient. Le fourneau à étamer est un châssis carré de grosses pièces de bois ou quelquefois un massif de maçonnerie sur lequel est un foyer de briques pour y allumer un feu de braise ou de charbon. C'est sur le foyer de ce fourneau que les plombiers étament leurs ouvrages, en y appliquant des feuilles d'étain avec la poix-résine, à mesure que le plomb, que deux ouvriers tiennent élevé au-dessus, a pris une chaleur convenable.

Fourneau de fondeur de sable. Il est à-peu-près fait comme la forme des serruriers, à l'exception que le feu ne se fait pas sur le massif, mais dans une cavité qui est au milieu où aboutit le tuyau du soufflet.

Fourneau à soufflet; c'est un des deux fourneaux dont on se sert dans les hôtels des monnoies pour fondre les métaux. Il est composé par en-bas d'un foyer, dont la surface est plate & où l'air peut entrer par une ventouse qui y est menagée, & le fourneau à vent est le second fourneau destiné à la fonte des métaux pour les monnoies, qui a par en-bas un foyer creux en

T

manière de coupelle, avec sa ventouse au devant. L'or se fond dans les fourneaux à soufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le fourneau à vent.

Fourneau de verrier, ou **four à verre**; c'est le lieu où se cuit & se façonne le verre. Voyez *Verre*... Le fourneau des peintres sur verre, est de brique, presque de forme carrée & d'environ deux pieds six pouces de tout sens. Une grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; sur cette grille se pose la poêle où se recuit le verre, elle est de terre, de sept à huit pouces de profondeur. Ce fourneau a deux ouvertures, l'une au-dessous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au dessus de la poêle pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez *Verre*.

FOURNÉE; c'est ce qui peut tenir de pain dans un four; & la quantité de pâtisserie qu'un pâtissier peut enfourner à la fois. On dit aussi une fournée de plâtre, une fournée de tuiles, de chaux, &c. On appelle *fournier* celui qui fait cuire quelque matière que ce soit dans un four ou un fourneau. Ainsi *chaux fournier* est celui qui fait cuire la chaux.

FOURNI, ou **FOURNIE**: on dit que la boutique, que le magasin d'un marchand sont bien fournis, lorsqu'il est assorti des marchandises les plus belles & en quantité, suivant le négoce qu'il fait.

FOURNIL, terme usité chez les paysans, pour désigner l'endroit où est le four; c'est la boulangerie chez les bourgeois. Un fournil ou une boulangerie dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables, & être, à cause du danger du feu, un bâtiment séparé des granges, des étables & de la maison même du fermier.

FOURNIR, en terme de commer-

ce; c'est un marchand, un négociant qui *fournit*, soit en gros, soit en détail, ce qu'on lui demande de marchandises, & un banquier qui *fournit* des lettres de change pour les places qu'on lui demande...

Fournissement est le fond que chaque associé met dans la fourniture de commerce, & *fourniture* est ce qu'un entrepreneurs'engage de *fournir*. On dit, *fourniture* de bleds, de fourrages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La *fourniture* d'argent, en commerce de banque, est de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ses correspondans. *Fourniture* s'entend encore, parmi les artisans, de certaines menues choses qui servent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs font la *fourniture* d'un habit, qui sont les boutons, la soie, le bougran, les paniers, &c. Les ardoises se vendent à la *fourniture* qui contient vingt-un milliers d'ardoises fournies de quatre au cent, & ainsi de tout ce qui se vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent *fourniture de vin* vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, *fourniture de bled*, vingt-un septiers de grain.

FOURNITURE, en terme de jardinage, se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la salade. Ces *fournitures* sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la perce-pierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

FOURRAGE, s'entend de la paille ou herbe sèche qui sert à nourrir les bestiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers sont obligés de consommer leurs fourrages dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, sous le nom de *fourrage*, les pailles de toutes sortes de bleds mêlés ensemble. Les coses de pois ou de vesces sont bonnes pour les bêtes à laine, la luzerne & le sainfoin pour les chevaux; les cosats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, font un très-bon fourrage. Les pays chauds & les terres sablonneuses fournissent de grosses raves qui servent de fourrage l'hiver. Les pays froids & les terres grasses donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, font d'un grands secours dans l'hiver, quand on sçait, ou qu'on peut en faire provision... *Fourrage* se dit encore de differens légumes, moissonnés un peu verts, & avant qu'ils aient poussé des gousses, c'est ce qu'on appelle la *dragée aux chevaux*, parce que cette nourriture leur excite l'appétit... *Fourrages*, c'est consommer les pailles & feures des métairies; & on dit: Il faut à ce laboureur tant de vaches, de moutons, &c. pour *fourrager* les pailles des bleds qu'il a recueillis.

FOURREAU, sorte de gaine, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gainiers ont dans leurs statuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers sont appelés marchands *fourreurs*; ce sont eux qui garnissent, doublent des robes, des habits, &c. soit pour la commodité, soit pour l'ornement, soit pour la distinction des rangs & des dignités. Voyez *Pelletier*.

FOUTEAU, arbre de haute futaie. Voyez *Hêtre*.

FRACTION: on appelle *fraction* deux chiffres l'un sur l'autre, séparés par une ligne. Ces deux chiffres signifient une ou plusieurs parties de l'unité; ainsi $\frac{1}{2}$ signifie un quart. Il y a deux sortes de *fractions*, les unes que l'on nomme *fractions vulgaires*, ou *communes*, & les autres qu'on appelle *fractions*

arithmétiques. Les *fractions vulgaires* ou *communes* sont celles qui expriment une ou plusieurs parties d'un entier connu & en usage, tel que peut être la livre tournois, le sol, le denier, l'écu, &c. Les *fractions arithmétiques* sont celles qui restent après l'opération d'une division, ou qui sont proposées par quelques autres opérations arithmétiques.

FRAGMENT, petit morceau d'une chose rompue. En épicerie les *fragmens précieux* sont les morceaux qui se séparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats & la coralline. Ce sont ces *fragmens* que les épiciers-droguistes-apothicaires font entrer dans divers remèdes & compositions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

FRAIS, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au sujet des achats, ventes ou envois des marchandises comme sont les frais d'emballage & autres. Il y a des *frais* auxquels sont tenus les commissionnaires & d'autres dont ils se font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

FRAISE, en terme de botaniste, est un cordon de feuilles fort courtes, qui se trouve entre la péluce & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On estime une anémone double.

FRAISE, fruit du *fraiser*, semi-sphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit. Les *fraises* rafraîchissent & humectent; celles de bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition; celles